

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT/PRODUCTSPECIFICATIE

## 1. GÉNÉRALITÉS/ ALGEMEEN

Nom fournisseur/ Naam leverancier	All Bak, Ambachtsstraat 1-5, 2400 Mol
Numéro d'article/Artikelnummer	54814
Dénomination de vente commerciale	SALAMI SANS AIL
Commerciële verkoopbenaming	SALAMI ZONDER LOOK
Poids déclaré/ Opgegeven gewicht	500g

## 2. INGRÉDIENTS/INGREDIËNTEN

### 2.2 INGRÉDIËNTENLIJST

INGRÉDIËNTEN: VARKENSVLEES (96,1%), ZOUT, LACTOSE ( **MELK** ), DEXTROSE, NATUURLIJKE AROMA'S, ANTIOXIDANT : E316, KLEURSTOF : E120, FERMENTEN, CONSERVEERMIDDEL : E252-E250. VERPAKT ONDER BESCHERMENDE ATMOSFEER.

### 2.3 LISTE D'INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : VIANDE DE PORC (96,1%), SEL, LACTOSE ( **LAIT** ), DEXTROSE, AROMES NATURELS, ANTIOXYDANT : E316, COLORANT : E120, FERMENT, CONSERVATEUR : E250-E252. CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE.

\*Pour les aliments: 1169/2011 + QUID (% dans le produit fini)

## 3. CONDITIONNEMENT / VERPAKKING

Level	Description/ Beschrijving	Quantité/ Hoeveelheid	L /W (cm)	I/B (cm)	H (cm)	Brut(o) (kg)	Net(te) (kg)	Tare /Tara(kg)
L1	Barquette B6-35	1	25,2	18,0	3,5	0,515	0,5	0,015
L2	Carton	1	29,4	23,8	23,8	0,393		
L3	Euro Palette	1	80	120	14,4			

Fermeture de sécurité / Sluiting van de beveiliging	<input checked="" type="checkbox"/>	Easy opening	<input type="checkbox"/>	Easy peel	<input type="checkbox"/>
---	-------------------------------------	--------------	--------------------------	-----------	--------------------------

## 4. CONDITIONS CONSERVATION / OPSLAGCONDITIES

	UNITÉ/ EENHEID	MINIMUM	OPTIMALE / OPTIMAAL	MAXIMUM
Conservation à la livraison / Opslag bij levering	Jours/ Dagen	25		
Température de conservation / Temperatuur bij opslag	°C	0		4
Mention de la durée de conservation comme suit/ Vermelding van de houdbaarheidstermijn als	<input checked="" type="checkbox"/> DLC/TGT			
Mention de la durée de conservation sur / Vermelding van de houdbaarheid op	<input checked="" type="checkbox"/> étiquette/ etiket			
Conditions de conservation après ouverture/ Bewaarcondities na opening	2 jours/ dagen 0-4°C			

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT/PRODUCTSPECIFICATIE

## 5. CARACTÉRISTIQUES / KENMERKEN

### 5.1 PARAMÈTRES SENSORIELS/ SENSORISCHE PARAMETERS

<b>Aspect et couleur/ Uiterlijk en kleur</b>	Brun rouge /roodbruin
<b>Goût / Smaak</b>	Typique des salamis secs fumés /Typisch voor drooggerookte salami's
<b>Odeur/ Ruiken</b>	Odeur caractéristique des produits carnés fumés, séchés./ Karakteristieke geur van gerookte, gedroogde vleesproducten
<b>Texture /</b>	Produit tendre mais ferme /Zacht maar stevig product
<b>Évolution pendant la durée de Evolutie tijdens houdbaarheid</b>	<b>Exposé à la lumière, le produit peut être sujet à décoloration / Blootgesteld aan licht, kan het product onderhevig zijn aan verkleuring</b>

#### NORMES MICROBIOLOGIQUES POUR LES CHARCUTERIES

##### SOURCES :

- RÈGLEMENT (CE) N° 1441 / 2007 DE LA COMMISSION du 5 décembre 2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires Chapitre 1 (Critères de sécurité des denrées alimentaires).
- Limites de notifications et critères AFSCA.
- MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN & wettelijke microbiologische criteria van Rijksuniversiteit Gent (critères microbiologiques Université de Gand).
- Critères microbiologiques FCD (Fédération des entreprises du commerce et de la distribution).

#### MICROBIOLOGISCHE NORMEN VOOR WORSTEN

##### BRONNEN:

- VERORDENING (EG) Nr. 1441/2007 VAN DE COMMISSIE van 5 december 2007 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen Hoofdstuk 1 (Voedselveiligheidscriteria).
- Meldingslimieten en FAVV-criteria.
- MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN & wettelijke microbiologische criteria van Rijksuniversiteit Gent (microbiologische criteria Universiteit Gent).
- Microbiologische criteria FCD (Federatie van Handels- en Distributiebedrijven).

### CHARCUTERIES CRUES : CONTROLES A LA DLC DES PRODUITS TRANCHES ET CONDITIONNES : RAUWE WORSTEN: TGT-CONTROLES VAN GESNEDEN EN VERPAKTE PRODUCTEN:

Germes/ Kiemen	m	M	
Salmonella	Absence dans / Afwezigheid in 25 g		CE N° 1441/2007 (notification)
Listeria Monocytogenes	Absence dans / Afwezigheid in 25 g		CE N° 1441/2007 (notification)
Staphylococcus aureus / g	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Critère indicatif AFSCA
Escherichia coli / g	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Critère interne < RUG

### CHARCUTERIES CUITES : CONTROLES A LA DLC DES PRODUITS TRANCHES ET CONDITIONNES : GEKOOKTE WORSTEN : TGT-CONTROLES VAN GESNEDEN EN VERPAKTE PRODUCTEN:

Germes/ Kiemen	m	M	
Salmonella	Absence dans / Afwezigheid in 25 g		CE N° 1441/2007 (notification)
Listeria Monocytogenes	Absence dans / Afwezigheid in 25 g		CE N° 1441/2007 (notification)
ASR (anaérobie sulfite-réducteur) /g	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	RUG
Staphylococcus aureus / g	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	FCD
Enterobacteriaceae / g	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>	Critère indicatif AFSCA
Escherichia coli / g	10	10	FCD
Flore Lactique	10 <sup>7</sup>		RUG critère indicatif sujet à interprétation suivant tests organoleptiques

## 6. INFORMATION SUPPLEMENTAIRES/ AANVULLENDE INFORMATIE

<b>6.1 MENTIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE / AANVULLENDE INFORMATIE OP DE VERPAKKING</b>	
"conditionné sous atmosphère protectrice". "verpakt onder beschermende atmosfeer".	Oui/Ja
<b>6.2 AUTRES MENTIONS (LÉGALES) ET CERTIFICATS / OVERIGE (WETTELIJKE) MEDEDELINGEN EN CERTIFICATEN</b>	
ABSENCE D'OGM/ AFWEZIGHEID VAN GGO'S	Oui/Ja
<b>6.3 INGRÉDIENTS SOUMIS À UN RAYONNEMENT / INGREDIËNTEN DIE ONDERHEVIG ZIJN AAN STRALING</b>	
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) qui a/ont été rayonné/ De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat die zijn/zijn uitgestraald	Oui/Ja

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT/PRODUCTSPECIFICATIE

## 7. ALLERGÈNES / ALLERGENEN

	contient	peut contenir
1. Gluten		
2. Crustacés/ schaaldieren		
3. Œuf/ ei		
4. Poisson/ vis		
5. Arachides/ aardnoten		
6. Soja		
7. Lait / melk	x	
8. Fruits à coque/ noten		
9. Céleri/ selderij		
10. Moutarde/ mosterd		
11. Graines de sésame/ sesamzaad		
12. Lupin/ lupine		
13. Mollusques / weekdieren		
14. Dioxyde de soufre/sulfite / zwaveldioxide en sulfieten		

## 8. VALEURS NUTRITION / VOEDINGSWAARDEN

	Unité/ eenheid	moyenne par /gemiddeld per 100g
<b>Energie</b>	kJ	1355
	kcal	327
<b>Matières grasses / vetten</b>	g	27,1
dont <b>acides gras saturés</b> /waarvan verzadigde vetzuren	g	11
<b>Glucides / Koolhydraten::</b>	g	0,4
dont <b>sucre</b> / waarvan <b>suikers</b> : :	g	<0,2
<b>Protéines/ Eiwitten</b>	g	20,3
<b>Sel/ Zout</b>	g	302